

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Maria Mata



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 100 g de nueces peladas y en mitades
- 15 g de mantequilla
- 65 g de miel

**Preparación:**

## Paso 1

Prepara una superficie plana con papel de horno. Pon en un cazo la miel y la mantequilla. Pon a fuego medio y mueve de vez en cuando con una espátula de silicona para que la mantequilla y la miel se fusionen. En ese momento incorpora las nueces consiguiendo que queden casi cubiertas con la miel, moviéndolas de vez en cuando, deja que evapore el agua y empiece a caramelizar. Cuando quede muy poco caramelo que no haya quedado adherido a las nueces, viértelas sobre el papel separándolas para que se enfrien y no queden pegadas. Deja reposar y enfriar completamente, después puedes pasar las nueces caramelizadas con miel a un tarro con tapa hermética y guardarlas hasta el momento de consumo.